

Uvaggio
100% Sangiovese

Zona di produzione
Montalcino, Siena



Vigneto

Esposizione dei filari est-ovest, sesto di impianto è di cm 250x80 con 5000 viti per ettaro. Vigneto impiantato nel 2007. Sistema di allevamento doppio capovolto, Metodo di allevamento Doppio Capovolto (Guyot modificato).

Suolo

I terreni sono formati da sedimenti marini pliocenici con percentuale di sabbia, sabbie e argille, tipologie spesso mescolate tra loro. Insieme a sabbie argillose e argille sabbiose in percentuali diverse. Nei terreni si trovano conchiglie fossili a dimostrazione dell'origine "marina" dei terreni. Questo tipo di terreno dona mineralità, struttura e colore ai vini.

Esposizione

Vigneti situati nella zona sud del comune di Montalcino ad un'altitudine di 370 metri sul livello del mare. È una zona fresca e ventilata, che aiuta ad avere uve sane, con utilizzo minimo di prodotti antiparassitari e senza l'uso di prodotti antibotritici. Piovosità sufficiente, soprattutto nel periodo luglio/agosto, il che consente di portare le uve a maturazione senza stress idrici.

Vendemmia

A fine Luglio effettuiamo la "vendemmia verde" per alleggerire il carico delle uve. Dopodiché, ad ottobre effettuiamo una vendemmia manuale in due passaggi: il primo per prendere i grappoli più maturi lasciando gli altri a maturare per altri 10-15 giorni prima di passare nuovamente. In cantina avviene una selezione degli acini su tappeto con selettore ottico.

Vinificazione

La fermentazione avviene spontaneamente, senza aggiunta di lieviti selezionati, a temperatura controllata per 20 giorni in vasche di acciaio inox da 50 e 70 ettolitri. Segue fermentazione malolattica sempre in inox e sempre a temperatura controllata. L'affinamento avviene in botti di rovere di Allier da 33 ettolitri per almeno 36 mesi. Poi affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

Formati
0,75L 1,5L 3L

2015